

Organizan:



Patrocinan:



Colaboran:



# XXXVIII FERIAS DEL Jamón de Teruel y alimentos de calidad

TERUEL

DEL 15 AL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2022



*El jamón  
de las estrellas*

WWW.TERUEL.ES • WWW.JAMONDETERUEL.COM  
WWW.FERIASYCONGRESOSTERUEL.COM

**JUEVES, 15 de septiembre**

**10:00 h.** En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, concurso de Calidad de Jamón de Teruel. El jurado estará integrado por: *M<sup>a</sup> Mar Campos*. Presidenta del jurado. Responsable del Panel de catas del Jamón de Teruel. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. *Pedro José Pérez Cascos*. Uno de los cortadores profesionales de jamón más reconocidos de nuestro país. Es una enciclopedia andante del mundo del Jamón. *Isabel Guerrero* (perfumista). Responsable de la primera empresa especializada en Coaching Olfativo y Cosmético. Empresa dedicada al desarrollo de la cultura olfativa. *Juan Barbacil*. Periodista gastronómico. *Salvador Mateo*. Restaurante-café 1900.

**19:00 h.** Apertura de la Taberna del Jamon (Glorieta).

**18:00 a 21:00 h.** En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, **Túnel del sabor**. Se podrán degustar, saborear y puntuar los mejores Jamones de Teruel y Paletas de Teruel en 2022 presentados al Concurso de Calidad celebrado esa misma mañana. Entre todos los participantes se sorteará un extraordinario Jamón de Teruel. Plazas limitadas. Se habilitarán pases rápidos previa inscripción en:

[www.jamondeteruel.com/es/tunel-sabor/](http://www.jamondeteruel.com/es/tunel-sabor/)

Actividad gratuita.

**VIERNES, 16 de septiembre**

**19:30 h.** Entrega de los Premios de Calidad Jamón y Paleta de Teruel. En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel se entregará la medalla de Oro, Plata y Bronce a los tres mejores jamones de Teruel del año y también la medalla de Oro a la mejor paleta de Teruel con Denominación de Origen.

**SÁBADO, 17 de septiembre**

**11:00 a 21:00 h.** Segunda edición del mercado de productos agrolimentarios en la Glorieta. Se contará con stands de venta con productos de toda la provincia como aceite, trufa, vinos, pastas artesanales, derivados del pato, embutidos y jamón, quesos, melocotón o setas. Habrá actividades infantiles y terraza para degustar productos.

**11:00 h.** Curso de iniciación al corte de Jamón de Teruel en la carpa de la Glorieta. Plazas limitadas, inscripción previa. (Conexión Imaginativa).

**11:30 h.** Comparsa de Gigantes y Cabezudos. Salida desde el Centro Ocio juvenil Domingo Gascón.

**17:30 h.** XIII Exhibición Amateur de Cortadores de Jamón en la calle: Plaza de San Juan, plaza del Tórico y plaza de la Catedral. Previa inscripción. (Conexión Imaginativa)

**A lo largo de la tarde:** Recepción de los participantes al encuentro empresarial con distribuidores de jamón y charcuteros de varias ciudades españolas. Seguidamente visita turística a la ciudad.

**DOMINGO, 18 de septiembre**

**11:00 a 14:30 h.** Segunda edición del mercado de productos agrolimentarios en la Glorieta. Se contará con stands de venta con productos de la provincia como aceite, trufa, vinos, pastas artesanales, derivados del pato, embutidos y jamón, quesos, melocotón o setas. Habrá actividades infantiles y terraza para degustar productos.

**Mañana y tarde:** Visita a varios secaderos de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, y talleres gastronómicos.

**19:30 h.** Cierre de la Taberna del Jamon (Glorieta).

**TABERNA  
DEL JAMÓN  
GLORIETA DE  
LOS SABORES**

DEGUSTACIÓN Y VENTA DE JAMÓN DE TERUEL  
DEL 15 AL 18 DE SEPTIEMBRE

**PRECIOS POPULARES**

PLATO DE JAMÓN DE TERUEL (100 GR)  
CON PAN DE CAÑADA Y ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

JUEVES Y VIERNES: DE 19 A 23 H.  
SÁBADO: DE 12 A 15 H Y DE 19 A 01 H.  
DOMINGO: DE 12 A 19:30 H.



**INSCRÍBETE EN  
NUESTRO TÚNEL  
DEL SABOR**

**LUNES, 19 de septiembre**

**Por la mañana:** Encuentro empresarial: Reuniones de trabajo individualizadas entre distribuidores / charcuteros de varias ciudades españolas y responsables de secaderos de la D.O.P. Jamón de Teruel y otros productos cárnicos de la provincia en el Palacio de congresos. Además, talleres para profesionales.